Nos Entrées

Velouté de potimarrons aux graines et huile de courge V — 15

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbis-öl
Pumpkin creamy velouté with pumpkin seeds and oil

Presskopf à l'ancienne selon la recette de Mamy Jeannine, petites salades — 16

Presskopf nach Großmutter Art mit Rohkost
Grandmother's presskopf with salads

Pâté en Croûte Maison aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard — 22

Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses
Homemade "Pâté - Croute "with duck " Foie Gras" and pistachios

Tataki de Thon au sésame grillé au guacamole d'Avocat et taboulé de quinoa — 23

Thunfisch-Tataki mit gegrilltem Sesam und Avocado-Guacamole
Tuna tataki with grilled sesame and avocado guacamole, quinoa

Foie gras de Canard préparé par nos soins, chutney aux fruits de saison — 25

Hausgemachte Entenstopfleber und Chutney der Jahreszeit
Homemade Duck "Foie gras" with Chutney from the season

Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé — 29

Lauwarmer Taubensalat vom Bauernhof Theo Kieffer mit gebratener Entenstopfleber
Pigeon salad from Theo Kieffer's farm with pan fried duck foie gras

Nos Poissons

Nos Quenelles de Brochet farcies aux salpicons de homard, sauce Nantua — 29

Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit kleinen Hummer Würfeln, Nantuasoße und frische Nuddeln
Pike fish quenelles stuffed with brunoise of Lobster, Nantua sauce and fresh noodles.

Suprême de Saumon au Riz Vénéré, sauce matelote au pinot noir — 28

Gebratener Lachsfilet mit Venere-Reis mit Matelote-Soße mit Pinot Noir
Roasted Salmon filet with Venere rice and Pinot Noir matelote sauce

Plat Végétarien

Fregola Sarda aux légumes d'hiver et copeaux de parmesan V — 22

Fregola Sarda mit Wintergemüsen und Parmesan Scheiben
Fregola Sarda with winter vegetables and Parmesan cheese

Menu Enfant

Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle, Glaces maison (moins de 12 ans) — 16

Kindermenu Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle, Hausgemachte Eisauswahl (bis 12 Jahre)
Children's menu Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles, Ice Cream (only under 12 years old)

Plat du terroir *Plat végétarien V*

Prix nets en €uros, Taxes et Services Compris - Liste des Allergène sur demande
Viandes bovines, veau, volaille, porc, agneau origines CEE, N-Z
Service du Restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30 - Mercredi jour de repos
Notre restaurant ferme ses portes à 15h30 et 23h45

Nos Choucroutes

La Choucroute Traditionnelle « Fil d'Or » de L'Ami Fritz (7garnitures) 28

Traditionelles Sauerkraut Fil d'Or"nach Art vom Ami Fritz (7 Beilagen)
The traditional Sauerkraut „Ami Fritz „style with sausages, meat and bacon

La Choucroute « Fil d'Or » aux 3 Poissons et au Beurre Nantais 32

Sauerkraut mit Drei verschiedenen Fischen und Weißer Butter Soße
Sauerkraut with 3 kinds of Fish and white butter sauce

Nos Viandes

Noix de joues de Porc braisées à la bière d'Alsace, légumes de saison et spätzle 27

Geschmorte Schweine Bäckchen mit Elsässer Biersoße, Gemüsen und Spätzle
Pork cheeks braised in Alsatian beer, vegetables and spätzle

Duo de Cœur de Ris et Rognon de Veau aux 2 Sauces, 36
Garniture du moment, Nouilles Alsaciennes

Duo von Kalbsnieren und Kalbsbries mit zweierlei Soßen, Beilage nach Saison und frischen Nudeln
Sweet Breads and Veal kidneys with 2 sauces and fresh noodles

Suprême de canette rôti aux épices douces et sauce au miel, légumes et gnocchis 32
de pommes de terre

Gebratenes Entenbrustfilet mit milden Gewürzen und Honigsosse, Wintergemüse und Kartoffelgnocchis
Roasted duck breast with mild spices and honey sauce, served with winter vegetables and potato gnocchis

Filet de Bœuf au Rouge d'Ottrott et aux champignons, 37
petits légumes du marché et gratin Dauphinois

Rinderfilet mit Ottrotter Rotweinsoße und Pilzen, Gemüse vom Markt, und Kartoffelgratin
Beef tenderloin with mushrooms and fresh vegetables, gratin Dauphinois

Filet de Biche d'Alsace rôti au four, sauce poivrade, fruits et légumes d'hiver 38

Gebratene Hirschkuhrücken mit Jägersoße, Früchte und Winter Gemüsen
Roasted Alsatian venison filet, hunter style-sauce, seasonal fruits and vegetables

Nos Fromages

Nos fromages affinés par les fermes Haag et Bellefontaine 16

Naturgereifte Käse Auswahl von der Farm Haag und Bellefontaine
Ripened cheeses from the Haag and Bellefontaine farms

Munster d'Alsace au cumin 8

Elsässer Münsterkäse mit Kümmel
Alsatian Munster cheese with cumin

Plat du terroir *Plat végétarien V*

Prix nets en €uros, Taxes et Services Compris - Liste des Allergène sur demande
Viandes bovines, veau, volaille, porc, agneau origines CEE, N-Z
Service du Restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30 - Mercredi jour de repos
Notre restaurant ferme ses portes à 15h30 et 23h45